



RISTORANTE  
CUCINA D'ELISA

IL MENU

---

## ANTIPASTI E INSALATE

---

	€
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>7,50</b>
Gemischter Salat der Saison mit Balsamico	
<b>INSALATA DI RUCOLA</b>	<b>8,90</b>
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesansplitter & Balsamicoreme	
<b>INSALATA DI CAPRINO</b>	<b>12,90</b>
Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel mit Feigenkompott & gemischten Blattsalaten	
<b>ANTIPASTI DELLA CUCINA D'ELISA</b>	pro Person <b>12,50</b>
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses	für 2 Personen <b>23,90</b>
<b>CARPACCIO DI BARBABIETOLA</b>	<b>12,50</b>
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäsetaler & gerösteten Nüssen	
<b>BURRATA PUGLIESE</b>	<b>13,90</b>
Burrata mit frischen marinierten Tomaten, Avocado & gerösteten Pinienkernen	
<b>VITELLO TONNATO</b>	<b>13,90</b>
Rosa gegarter Kalbsrücken an Thunfischkapernsauce	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	<b>13,90</b>
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesansplitter, Pinienkernen & Rucola	
<b>SCAMPI PICCANTI</b>	<b>14,90</b>
Pikant gebratene Wildgarnelen mit geschmorten Kirschtomaten auf Rucolasalat	

---

AUF DER TAFEL FINDEN SIE UNSERE EMPFEHLUNGEN DES TAGES

## PASTA

---

	€
<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b>	<b>10,90</b>
Penne in pikanter Tomatensauce mit Rucola	
<b>RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI</b>	<b>14,90</b>
Frische Ricotta-Spinat-Ravioli geschwenkt in Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen & Parmesansplitter	
<b>ORECCHIETTE PUGLIESE</b>	<b>15,90</b>
Orecchiette mit italienischer Fenchelsalsiccia, süßen Feigen, Rosmarin, Pinienkernen & Parmesanhobel	
<b>PASTA CON RAGÚ DI VITELLO</b>	<b>15,90</b>
Pasta mit geschmortem Kalbsragout & Crème fraîche	
<b>SPAGHETTI CON SCAMPI</b>	<b>16,90</b>
Spaghetti mit gebratenen Wildgarnelen in leicht pikantem Tomatenweißweinsud	
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b>	<b>16,90</b>
Tagliatelle mit frisch gebratenem Lachsfilet & geschmorten Kirschtomaten in Weißweinsud mit Crème fraîche	
<b>PASTA MISTA PER 2 PERSONE</b>	pro Person <b>17,50</b>
Drei Pastaspezialitäten Ihrer Wahl (ab 2 Personen)	

## PESCE E CARNE

---

<b>ORATA ALLA GRIGLIA</b>	<b>22,90</b>
Frische Dorade vom Grill mit Beilagen des Tages	
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	<b>24,90</b>
Dünnes Kalbspaillard mit Parmaschinken & Salbei gebraten in Marsalasauce mit feinen Möhren, grünen Bohnen & Röstkartoffeln	
<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA CUCINA D'ELISA</b>	<b>26,90</b>
Rosa tranchiertes Rinderfilet vom Grill auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesansplitter	
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	<b>29,90</b>
Rinderfilet vom Grill mit Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln an kräftigem Rotweinjus	

---

# PIZZA

---

	€
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	<b>9,90</b>
Tomatensoße, Babymozzarella & Basilikum	
<b>PIZZA SALAMI PICCANTE</b>	<b>11,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella & pikante italienische Salami	
<b>PIZZA VERDURE</b>	<b>11,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella & Grillgemüse der Saison	
<b>PIZZA PARMA E RUCOLA</b>	<b>13,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola & Parmesansplitter	
<b>PIZZA CUCINA D'ELISA</b>	<b>14,50</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola & Trüffelöl	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	<b>12,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven & gekochter Schinken	
<b>PIZZA BIANCA</b>	<b>12,90</b>
Ziegenkäse, Crème fraîche, Pancetta & Zwiebeln	
<b>PIZZA TONNO</b>	<b>12,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Kapern & Zwiebeln	
<b>PIZZA PATATE E TARTUFO</b>	<b>15,90</b>
Crème fraîche, Hauchdünne Kartoffelscheiben, Rosmarin, Trüffel & Parmesansplitter	
<b>PIZZA GAMBERI</b>	<b>15,90</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Wildgarnelen, Kirschtomaten, Rucola & Crème fraîche	

---

# DOLCI

---

	€
<b>TARTUFO NERO</b> Dunkles Tartufo-Eis mit hausgemachter Karamellsauce	<b>5,90</b>
<b>SORBETTO DI LIMONE</b> Zitronensorbet mit Wodka (Colonel alla Thomas)	<b>6,50</b>
<b>CREMA DI MASCARPONE</b> Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren	<b>6,90</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Traditionelle Crème Brûlée	<b>6,90</b>
<b>TIRAMISU</b> Hausgemachtes Tiramisu	<b>6,90</b>
<b>ZABAGLIONE AL MARSALA</b> Weinschaumcreme mit Marsala & Vanilleeis	<b>8,50</b>
<b>ZABAGLIONE CON AMARETTO</b> Weinschaumcreme mit Amaretto & Löffelbiskuit	<b>8,50</b>
<b>TORTINA DI CIOCCOLATO ALLA CUCINA D'ELISA</b> Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis	<b>9,50</b>
<b>VARIAZIONE DI FORMAGGI</b> Kleine italienische Käseauswahl mit Feigensenf	<b>10,90</b>

Sollte es Fragen zur Allergenkezeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 geben, sprechen Sie uns an.

---

## APERITIVI

---

	€
Glas Prosecco – 31 Line by Friulvini	5,90
Martini-Dry / Bianco / D'oro / Rosato	5,50
White Port Tonic	7,50
Aperol Sprizz	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	8,50
Wodka Tonic	8,90
Gin Bombay & Tonic	8,90
Gin Hendrick's & Tonic	10,50
Gin Sul & Tonic	11,50
Glas Ferrari Spumante Brut	10,50
Glas Ferrari Spumante Rosé Brut	11,50
Kir Royal	11,50

## VINI APERTI BIANCHI

---

<b>CHARDONNAY</b>	0,2L <b>5,90</b>	0,5L <b>13,50</b>	1L <b>26,00</b>
Mario Giacondi – Veneto			
<b>PINOT GRIGIO</b>	0,2L <b>5,90</b>	0,5L <b>13,50</b>	1L <b>26,00</b>
Mario Giacondi – Veneto			
<b>GRAUBURGUNDER</b>	0,2L <b>7,50</b>	0,5L <b>17,90</b>	
Matthias Gaul – Pfalz „Aufsteiger des Jahres 2018“			
<b>REGALEALI BIANCO</b>	0,2L <b>7,90</b>	0,75L <b>26,00</b>	
Tasca d'Almerita – Sizilien			

## VINI APERTI ROSSI

---

<b>MONTEPULCIANO</b>	0,2L <b>5,90</b>	0,5L <b>13,50</b>	1L <b>26,00</b>
Mario Giacondi – Abruzzen			
<b>PRIMITIVO DI SALENTO</b>	0,2L <b>7,90</b>	0,5L <b>18,50</b>	
I Monili – Apulien			
<b>INDIO MONTEPULCIANO</b>	0,2L <b>8,20</b>	0,75L <b>27,00</b>	
Agricola Bove – Abruzzen			

---

## BIRRE

---

		€
Peroni vom Fass	0,3L	<b>3,60</b>
Alsterwasser <sup>1,2</sup>	0,3L	<b>3,40</b>
Beck's Alkoholfrei	0,33L	<b>3,40</b>
Erdinger Hefeweizen	0,5L	<b>5,20</b>
Erdinger alkoholfrei	0,5L	<b>5,20</b>

## BEVANDE ANALCOLICHE

---

San Pellegrino	0,25L	<b>2,60</b>	0,75L	<b>6,90</b>
Aqua Panna	0,25L	<b>2,60</b>	0,75L	<b>6,90</b>
Cola <sup>1,2,3</sup>	0,3L	<b>3,20</b>		
Cola Light <sup>1,2,3,5</sup>	0,3L	<b>3,20</b>		
Cola Zero <sup>1,2,3,5</sup>	0,2L	<b>2,90</b>		
Fanta <sup>1,2</sup>	0,3L	<b>3,20</b>		
Sprite <sup>1,2</sup>	0,3L	<b>3,20</b>		
Sanbittèr	0,1L	<b>3,60</b>		
Schweppes Tonic Water <sup>4</sup>	0,2L	<b>3,30</b>		
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2L	<b>3,30</b>		
Schweppes Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2L	<b>3,30</b>		
Orangensaft	0,2L	<b>3,60</b>		
Apfelschorle Naturtrüb	0,3L	<b>3,20</b>		
Cranberryschorle	0,3L	<b>3,40</b>		
Rhabarberschorle	0,3L	<b>3,40</b>		
Maracujaschorle	0,3L	<b>3,40</b>		

---

## DIGESTIVI

---

	€
Sambuca Molinari, Caffé	2cl <b>3,50</b>
Amaretto	4cl <b>4,50</b>
Baileys	4cl <b>4,50</b>
Fernet Branca, Menta	4cl <b>4,50</b>
Limoncello	4cl <b>4,50</b>
Punt e mes	4cl <b>4,50</b>
CYNAR	4cl <b>4,50</b>
Ramazotti	4cl <b>4,50</b>
Averna	4cl <b>4,50</b>
Vecchia Romagna	4cl <b>5,50</b>
Jonnie Walker Black Label	4cl <b>5,50</b>
Grappa della casa	2cl <b>4,50</b>
Grappa di Prosecco	2cl <b>5,50</b>
Grappa di Chardonnay	2cl <b>6,50</b>
Grappa di Barolo	2cl <b>6,50</b>
Grappa della Cantina Privata – Distillerie Bocchino	
Moscato	2cl <b>9,90</b>
Barbera	2cl <b>9,90</b>
Barolo	2cl <b>9,90</b>

## CAFFÉ

---

Espresso	<b>2,30</b>
Doppio Espresso	<b>3,50</b>
Espresso Macchiato	<b>2,50</b>
Americano	<b>2,40</b>
Cappuccino	<b>3,30</b>
Latte Macchiato	<b>3,70</b>